



## MISIÓN DEL SIGUIENTE PROTOCOLO

Jamones Eíriz asume un compromiso para disminuir y controlar las situaciones de riesgo de contagio Covid-19 en cada uno de los procesos de la visita, para lo que desarrollamos un Plan de Contingencias con el **OBJETIVO** de: reducir riesgos de contagio

Para lo que contamos con un protocolo específico de medidas de Seguridad e Higiene para Nuestros trabajadores y clientes, proporcionando Jamones Eíriz a Su equipo y visitantes productos de limpieza y desinfección autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.

## PROTOCOLO DE ACTUACIÓN CON LOS CLIENTES

- Es recomendable reservar y pagar online en [www.rutadeljamondejabugo.com](http://www.rutadeljamondejabugo.com)
- AFORO: Los grupos tendrán un máximo de 10 personas y para grupos mayores se harán subgrupos de 10 personas.

### **OBLIGACIONES IMPRESCINDIBLES QUE EL CLIENTE TIENE QUE CUMPLIR PARA ASISTIR:**

- Uso de mascarilla previo al inicio de la visita, en todos los casos, incluidos los niños menores de 6 años. Caso de problemas o limitaciones respiratorias que le impidan llevar la mascarilla, **NO podrán hacer Nuestra visita.**
- Si tiene fiebre u otros síntomas de resfriado o gripe no podrá acceder a las instalaciones.
- Se tomará la temperatura al inicio de la visita y caso de ser superior a 37.5 ° C, no podrá acceder a las instalaciones
- Evitaremos el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano a la llegada o despedida.
- No se permite llevar mochilas, bolsos, bolsas, riñoneras dentro de Nuestras instalaciones. Recomendamos dejarlo en el coche. Se le dará una bolsa de plástico para meter las pertenencias, caso de tener que usarlo en la sala de catas
- Sólo podrán llevar consigo durante la visita a la bodega (segunda etapa) teléfono móvil, cartera con documentación y llaves del coche.
- Es obligatorio zapato que cubra completamente el pie, no se permiten chanclas en ningún caso.

### **RECEPCIÓN:**

- Rogamos respetar el horario planeado, rogamos puntualidad para evitar aglomeraciones
- Todas éstas medidas informativas estarán en cartel a la entrada de las instalaciones
- Se tomará la temperatura al inicio de la visita y caso de ser superior a 37.5 ° C, no podrá acceder a las instalaciones
- Limpiar zapatos en una Alfombra con desinfectante a la entrada de la recepción
- Limpieza de manos obligatoria con producto desinfectante, que pone a Su disposición Jamones Eíriz

### **1ª ETAPA. VISITA A LA DEHESA**

- Los clientes irán caminando desde la Recepción a la Dehesa, acompañados por el guía y TODOS con mascarilla y cumpliendo la distancia de seguridad de 2 metros
- En caso de que el grupo sea una familia, estos podrán ir juntos, pero siempre con Mascarilla. El guía siempre cumplirá con la distancia de seguridad respecto de los clientes.
- Durante el transcurso del recorrido se podrá disfrutar del entorno, de los animales, pero a éstos no se les podrá tocar.
- El guía se encargará de abrir y cerrar puertas, el cliente no puede tocar las puertas.



## **2ª ETAPA. VISITA A LA FÁBRICA Y BODEGAS NATURALES**

Insistimos en:

- Llevar mascarilla puesta.
- Limpiar zapatos en una alfombra con desinfectante a la entrada de la recepción, **no se permiten chanclas, el calzado tiene que ser cubierto.**
- Limpieza de manos obligatoria con gel hidroalcohólico antes de entrar a la visita en las bodegas.
- Hay que vestirse con EPIS nivel 1 que proporciona Jamones Eíríz: Batas, papis y gorros de obligada colocación previo a la visita en bodegas porque en algunas zonas puntuales puede no cumplirse la distancia de seguridad 2 metros.
- Mantener la distancia de seguridad, siempre que sea posible. Caso puntualmente de no poder tendremos los EPI's.
- No se puede tocar ningún elemento en el recorrido por la fábrica, ni jamones ni embutidos, ni puertas, etc. El cliente, si en una sala coincide con los trabajadores, podrá ver su trabajo y podrá hacerle cualquier pregunta manteniendo la distancia de seguridad.
- Solamente se pueden tocar los pasamanos por seguridad, que se limpiarán antes de que pase la visita, con lejía y agua en spray por parte del guía y volverá a limpiarse otra vez cuando haya pasado la visita.
- Las láminas de plástico que hay en los pasos entre salas tiene que abrirlos el guía, no el cliente.
- El guía se encargará de abrir y cerrar puertas, interruptores, etc.
- Una vez finalizado el recorrido, se quitarán batas, papis y gorros, depositándolo en la papelera y se lavarán todos los clientes las manos con gel hidroalcohólico.

## **3ª ETAPA. CATA**

Insistimos en:

- Llevar mascarilla puesta.
- Limpiar zapatos en una alfombra con desinfectante a la entrada de la sala de catas, **no se permiten chanclas, el calzado tiene que ser cubierto.**
- Limpieza de manos obligatoria con gel hidroalcohólico antes de entrar en la sala de catas.
- La cata se realiza en una sala ventilada diariamente.
- Los clientes pasarán al salón de catas manteniendo la distancia de seguridad y tomarán asientos (separados 2 m), salvo en el caso de que sean familia.
- Se les servirá platos de cerámica y copas de cristal individuales. Tendrán servilletas y bolsas de pan / picos individuales.
- El cliente podrá ver al guía cortando jamón, pero en ningún caso podrá cortar, coger cuchillos ni cualquier objeto del Salón de Catas y la distancia al cortador deben ser de 2 metros.
- Durante la cata, el cliente **siempre que esté sentado** podrá estar sin mascarilla, para así disfrutar de esta etapa relajado, hablando y saboreando los productos, disponemos de amplias zonas para la cata.
- Una vez finalizada la cata los clientes tendrán que ponerse la mascarilla, pasan directamente a la tienda, manteniendo la distancia de seguridad para hacer, si quieren alguna compra o salir directamente.

## **TIENDA**

- Sólo podrá haber 2 grupos de clientes a la vez en tienda si son de la misma familia o 3 personas individuales.
- El cliente elegirá el producto, no lo tocará, y el dependiente lo cogerá de las estanterías o neveras y se lo servirá completamente empaquetado.
- Se recomienda siempre pagar con Tarjeta, para lo que se limpiará el TPV antes y después del cobro.



## **OBLIGACIONES DE JAMONES EÍRIZ RESPECTO AL CLIENTE**

- Jamones Eíriz y su equipo de guías velarán por la seguridad y salud de los trabajadores y de los visitantes atendiendo a Nuestro plan de contingencias.
- Proporciona gel desinfectante para manos y alfombra desinfectante para el acceso a las distintas salas.
- Proporciona EPI's para la visita a la bodega (gorro, bata y papis)
- Desinfección proporcional W. C. al menos antes y después de la visita de un grupo, dejando registro de dicha limpieza y centrándonos en la limpieza con agua y lejía de zonas de acceso: pomos, grifos, superficies de contacto.
- En los aseos todas las papeleras tendrán accionamiento no manual y con doble bolsa
- Hemos desinfectado previo a las visitas la sala de catas, especialmente las sillas donde los clientes se sientan, con líquido desinfectante y un paño desechable.
- Las mesas están cubiertas con material desechable de un solo uso, en cada visita.
- Toda la vajilla está limpia y desinfectada previo a la cata y guardada en lugar cerrado sin acceso por parte de clientes.
- Jamones Eíriz limpiará el TPV antes y después del cobro.

Todas estas medidas y todas las medidas internas proporcionadas por el Ministerio son cumplidas por la empresa Jamones Eíriz

Este protocolo se adaptará a las exigencias legislativas establecidas por el Ministerio de Salud

**1 de Junio de 2020**